



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

04/04/2019

L'Università di Pisa è attualmente impegnata da una profonda evoluzione, innescata dalla pubblicazione del D.M. 270/04, incentrata su innovativi processi di autonomia, di responsabilità e di qualità. L'attuazione di tali processi, per di più, dipende anche dalla possibilità di realizzare una più efficace integrazione tra università e apparato produttivo. L'autonomia didattica si sta indirizzando verso alcuni obiettivi di sistema, come il ridurre e razionalizzare il numero dei corsi di laurea e delle prove d'esame, migliorare la qualità e la trasparenza dell'offerta e il rapportarsi tra progettazione e analisi della domanda di conoscenze e competenze espressa dai principali attori del mercato del lavoro, come elemento fondamentale per la qualità e l'efficacia delle attività cui l'università è chiamata. Si è chiesto ai consessi l'espressione di un parere circa l'ordinamento didattico del corso in VITICOLTURA ED ENOLOGIA. Il fatto che l'Università di Pisa abbia privilegiato nel triennio la formazione di base spostando al secondo livello delle lauree magistrali numerosi indirizzi specialistici che potranno coprire alcune esigenze di conseguimento di professionalità specifiche per determinati settori, è stato giudicato positivamente sottolineando anche che, oltre all'attenzione posta alla formazione di base, positivi sono sia la flessibilità curricolare che l'autonomia e la specificità della sede universitaria, che mostra in questo contesto tutte le eccellenze di cui è depositaria.

Il corso di studio, in previsione del riesame annuale, nell'intento di verificare e valutare gli interventi mirati al miglioramento del corso stesso effettuerà nuove consultazioni con le organizzazioni maggiormente rappresentative nel settore di interesse.



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

31/05/2019

Il Corso di studio ha consolidato un rapporto molto stretto con le imprese del settore vitivinicolo, in particolare quello regionale, anche grazie alla presenza di una rete di ex-allievi con cui il Corso di studio e i docenti mantengono intensi rapporti di collaborazione. Tali rapporti si esprimono attraverso la gestione delle convenzioni di tirocinio e delle relazioni tra imprese e tirocinanti, attraverso l'inquadramento dei seminari, che ospitano esperti di alto livello e importanti realtà aziendali del settore, e attraverso collaborazioni nella ricerca. Inoltre, il Corso di studio ha sviluppato iniziative a carattere divulgativo che ne fanno un punto di riferimento anche per l'aggiornamento dei tecnici.

Oltre alle aziende nell'ambito del settore, il Corso di studio intrattiene rapporti di collaborazione con associazioni di categoria e professionali, enti pubblici, docenti di altri Corsi di studio o Atenei.

Per consolidare ulteriormente questo rapporto e per favorire un'evoluzione dell'offerta formativa in linea con l'evoluzione del settore è stato istituito nel 2017 un Comitato di Indirizzo, composto da docenti del Corso di studio e da rappresentanti delle parti interessate nominati con apposita delibera del Consiglio di Corso di studio (delibera del Consiglio del 9 maggio 2017). Il Comitato di Indirizzo si riunisce almeno una volta l'anno ed è chiamato ad esprimere pareri sull'adeguamento dell'organizzazione e dei contenuti del corso alla domanda di competenze espressa dal mondo del lavoro, della cultura e delle organizzazioni professionali di settore.

Le riunioni del Comitato di Indirizzo, le consultazioni online con i membri del Comitato, e i questionari cartacei ricevuti dalle aziende interessate all'attività di tirocinio, consentono al Corso di studio di ricevere indicazioni sugli sbocchi occupazionali,

sull'attualità delle conoscenze e competenze caratterizzanti il progetto formativo e su iniziative didattiche aggiuntive a quelle del Corso di studio (ad esempio la pianificazione dei seminari rivolti agli studenti per renderli sempre attuali e al passo con l'evoluzione del settore vitivinicolo).



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnico specializzato (enologo) operante nel settore della filiera vite-vino in grado di esprimere specifiche conoscenze professionali, operative e gestionali

funzione in un contesto di lavoro:

Le principali funzioni del laureato in Viticoltura ed Enologia possono essere così riassunte:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti enologici;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e della materia prima;
- la gestione d'impresе di produzione vitivinicole e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti enologici dalla vigna alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alla viticoltura ed enologia;
- le attività connesse alla comunicazione, al giornalismo ed al turismo eno-gastronomico.

competenze associate alla funzione:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- una padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze riguardanti i sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- conoscenze dei principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia.

sbocchi occupazionali:

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;

- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione e alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione e alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività $\frac{1}{2}$ connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici forestali - (3.2.2.1.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

04/04/2019

Possono accedere al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia i diplomati in possesso di Diploma di Scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. È richiesto il possesso o l'acquisizione di una adeguata preparazione iniziale in matematica e in scienze sperimentali.

In ottemperanza all'art. 6 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 e del Regolamento Didattico di Ateneo, la verifica dei requisiti curriculari per l'accesso al CdS è effettuata mediante un test di ingresso delle conoscenze, non ostativo ai fini dell'immatricolazione. Il test è finalizzato a rendere lo studente consapevole della scelta operata e delle sue attitudini al corso e prevede una serie di quesiti su argomenti di biologia, chimica, fisica e matematica, con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della scuola secondaria di secondo grado. Per favorire l'adeguamento delle conoscenze di base degli studenti in ingresso, il Dipartimento attiva corsi di recupero in comune con tutte le lauree triennali per le materie oggetto dei test.

Le informazioni sui test (date di svolgimento, modalità di iscrizione, risultati) e sui corsi organizzati per il recupero dell'obbligo formativo sono rese pubbliche nel sito del Dipartimento. Le modalità di svolgimento dei test saranno decise dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) in sede di programmazione didattica.

14/05/2019



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

Possono accedere al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia i diplomati in possesso di Diploma di Scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. È richiesto il possesso o l'acquisizione di una adeguata preparazione iniziale in matematica.

In ottemperanza all'art. 6 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 e del Regolamento Didattico di Ateneo, la verifica dei requisiti curriculari per l'accesso al CdS è effettuata mediante un test di ingresso delle conoscenze, non ostativo ai fini dell'immatricolazione.

Il test, con i nuclei tematici scelti, evidenzia le conoscenze preliminari considerate importanti per approcciarsi con profitto al Corso di Laurea. L'esito del test serve dunque a rendere consapevole lo studente del livello di preparazione in ingresso e a definire gli eventuali (in caso di non superamento del test) Obblighi Formativi Aggiuntivi. Il Dipartimento si attiva per offrire un servizio di recupero mirato dell'Obbligo Formativo Aggiuntivo.

Lo studente, a cui sia assegnato l'OFA, è tenuto a seguire il corso di recupero dell'OFA in matematica, la cui frequenza è fortemente consigliata. L'OFA è considerato assolto, una volta concluso il corso di recupero, con il superamento di un test di verifica dell'OFA preparato appositamente dal docente del corso istituzionale di matematica. Il mancato superamento del test non consentirà di accedere all'esame finale.

Le informazioni sui test di ingresso (date di svolgimento, modalità di iscrizione, risultati), sui corsi di recupero dell'Obbligo Formativo Aggiuntivo e del test di verifica dell'OFA sono rese pubbliche nel sito del Dipartimento. Le modalità di svolgimento dei test saranno decise dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) in sede di programmazione didattica e comunicate sul sito del corso di laurea.



04/04/2019

Obiettivo principale di questo corso di laurea è fornire allo studente quelle conoscenze e competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola.

Questa professionalità implica necessariamente una formazione interdisciplinare che partendo dai principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino arrivi a comprendere il contesto politico, economico e di mercato del vino.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà, infatti, essere in grado di:

- possedere adeguate conoscenze di base nella matematica, fisica, chimica, biologia e informatica (ECDL), riservando particolare attenzione ai loro possibili aspetti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola;
- gestire la risorsa suolo nell'ottica di una migliore destinazione d'uso, produttività e conservazione;
- gestire le tecnologie viticole, anche innovative, nel pieno rispetto della tutela dell'ambiente e della sicurezza degli operatori e dei cittadini consumatori;
- utilizzare e valorizzare le tecniche enologiche moderne e tradizionali;
- esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima, dei prodotti intermedi e dei vini finiti utilizzando le più avanzate tecniche analitiche di laboratorio;
- curare la sicurezza sul posto di lavoro e dell'igiene di cantina;
- conoscere gli aspetti normativi e legislativi che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici;
- lavorare in gruppo e di operare con definiti livelli di autonomia;
- riconoscere l'evoluzione del mercato al fine di adeguare la produzione alle richieste del consumatore;
- gestire efficacemente l'informazione e valorizzare i prodotti enologici mediante l'impiego di specifiche iniziative promozionali;
- utilizzare efficacemente una lingua dell'Unione Europea sia in forma scritta che orale, al fine di assicurare lo scambio di informazioni generali e di competenze specifiche;
- recepire ed applicare l'innovazione tecnologica, conoscere il metodo scientifico di indagine e cooperare alla sperimentazione nel settore;
- procedere all'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze giacché dispone degli strumenti cognitivi di base;
- accedere agli studi universitari di livello superiore (lauree magistrali, master di livello).

Queste abilità saranno conseguite dallo studente mediante la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, dallo studio guidato e individuale così come previsto dalle attività formative programmate nel corso di studio.

La struttura didattica di questo corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è stata sviluppata sulla base sia dell'esperienza maturata negli anni passati gestendo l'omonimo corso di Viticoltura ed Enologia, che delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), e ricalca, quindi, quella di altri corsi similari attivati in Italia e negli altri Paesi della Comunità Europea.

Il corso di studio comprende, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative preferibilmente a carattere professionalizzante e specialistico, nonché altre attività formative.

Particolare significato viene attribuito all'attività dei seminari assicurata a titolo gratuito da eminenti rappresentanti degli operatori coinvolti a vario titolo nel settore vitivinicolo. Un giorno alla settimana e quindi circa il 20% del totale tempo dedicato alla didattica viene garantito dalla docenza non accademica così da assicurare agli studenti un quadro realistico del mondo della produzione e delle sue specifiche esigenze. A questa si aggiunge il "tirocinio pratico applicativo" svolto presso una delle numerose aziende vitivinicole (nazionali e internazionali) convenzionate con il Dipartimento, che permette allo studente di operare all'interno di una realtà produttiva e di comprenderne quindi problemi e potenzialità.

La domanda di formare laureati che svolgano la professione di Enologo scaturisce dal mondo del lavoro, dagli studenti e dalle loro famiglie. Infatti, quella dell'enologo appare come una professione ben definita e disciplinata per legge (D.L.4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91).

Il comparto vitivinicolo richiede giovani laureati triennali dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva dalla materia prima, l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino finito. Questo percorso formativo prevede 19 insegnamenti suddivisi in semestri, a cui si aggiungono attività a libera scelta, attività di tirocinio, e stesura dell'elaborato finale.

Tutte le discipline prevedono lezioni ed esercitazioni cui è stato attribuito un peso (CFU) diverso, come riportato nel regolamento didattico del CdS.

I° anno - Nel corso del primo anno vengono impartiti gli insegnamenti connessi alle discipline di base (matematica, chimica, fisica e botanica). Oltre alla lingua straniera e alle abilità informatiche, si ritrovano l'agronomia e il marketing del vino;

II° anno - Accanto ad alcune discipline di carattere più generale e propedeutico (chimica agraria, genetica, microbiologia) sono presenti corsi professionalizzanti (viticoltura generale, enologia);

III° anno - Nel corso di questo ultimo anno lo studente dovrà affrontare il tirocinio e la discussione dell'elaborato finale. Le discipline tecniche più caratterizzanti (attrezzature enologiche, viticoltura speciale, meccanica agraria, analisi sensoriale, difesa) atte a completare la specifica preparazione tecnica del laureato trovano collocazione in questo ultimo anno di corso.



QUADRO A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

I laureati in Viticoltura ed Enologia:

- possiedono un'adeguata conoscenza delle discipline formative di base orientate agli aspetti applicativi.

- sono in grado di finalizzare le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi nel settore vitivinicolo. In particolare, essi sono in grado di comprendere le relazioni tra le problematiche biologiche, colturali e di allevamento della vite e quelle della produzione enologica, conoscere le interrelazioni tra le esigenze biologiche della vite, le caratteristiche dei mezzi tecnici di produzione e le caratteristiche del prodotto enologico, acquisire la necessaria familiarità con le principali teorie economiche della domanda e dell'offerta; disporre di adeguate competenze per conoscere i contesti aziendali vitivinicoli ed i relativi aspetti economici, gestionali e organizzativi; possedere conoscenze per valutare l'impatto ambientale di piani ed opere propri del settore vitivinicolo; conoscere le responsabilità professionali ed etiche e disporre degli

Conoscenza e capacità di comprensione	<p>strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.</p> <p>- conoscono e utilizzano consapevolmente i supporti tecnici e scientifici (software compresi) a un livello che includa anche la conoscenza di alcuni temi d'avanguardia del settore vitivinicolo.</p> <p>Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo; ii) lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo, che è svolto in aziende del settore e prevede una valutazione da parte del tutor aziendale; iii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale; iv) le attività di 'estensione di laboratorio' <p>L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso verifiche in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.</p>	
--	--	--

Capacità di applicare conoscenza e comprensione	<p>Il laureato di primo livello in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze di base di matematica e statistica, fisica, chimica generale e inorganica, chimica organica, biologia, orientate agli aspetti applicativi che ne consentano un proficuo utilizzo nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola; possedere adeguate conoscenze genetico-molecolari per comprendere le potenzialità e le possibilità di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni e dei microrganismi di utilizzo enologico; comprendere le esigenze biologiche e ecologiche della vite (corretta gestione del sistema vigneto); comprendere i fenomeni biochimici e fisiologici coinvolti nelle trasformazioni connesse alla maturazione dell'uva; conoscere le tecniche di vinificazione e dei processi correlati (gestione delle cantine e delle apparecchiature enologiche); conoscere le metodiche analitiche impiegate per valutare la materia prima, gli intermedi di processo e i prodotti finiti; comprendere e organizzare le principali conoscenze di viticoltura ed enologia in una visione sinergica e integrata di filiera; conoscere i principi e gli ambiti dell'attività professionale, della normativa e della deontologia; conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi aziendali; possedere le capacità in forma scritta e orale in una lingua dell'Unione Europea.</p> <p>Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, l'attività formativa sarà utilemente integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo. L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove "in itinere" durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante la prova di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).</p>	
--	---	--

▶ QUADRO A4.b.2 **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

Area delle discipline di base e propedeutiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze formative di base nella matematica, statistica, fisica, chimica, biologia, informatica, oltre a conoscenze formative propedeutiche di agronomia, chimica agraria e genetica. Dovrà, inoltre, utilizzare efficacemente una lingua dell'Unione Europea sia in forma scritta che orale, al fine di assicurare lo scambio di informazioni generali e di competenze specifiche.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, esercitazioni (in aula, in campo e in laboratorio) e lavori individuali o di gruppo. L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali

(scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nei programmi degli insegnamenti di base di quest'area sarà data particolare importanza agli aspetti teorici che possono trovare risvolti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola.

Le cognizioni acquisite nelle discipline propedeutiche permetteranno di comprendere e gestire le proprietà di un suolo agrario ai fini della produzione viticola, di avere un quadro generale del biochimismo vegetale e dei più importanti processi che regolano lo sviluppo della pianta e del frutto e di conseguire adeguate conoscenze genético-molecolari per comprendere le potenzialità e le possibilità di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni. Lo studente, inoltre, acquisirà le conoscenze necessarie per conoscere ed analizzare le caratteristiche ambientali del sito di coltivazione ed individuare le scelte agronomiche più idonee per il successo dell'attività viticola.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA [url](#)

BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA [url](#)

CHIMICA DEL TERRENO [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

ELEMENTI DI AGRONOMIA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA [url](#)

Area delle discipline professionalizzanti connesse con la coltivazione e difesa della vite e dell'uva

Conoscenza e comprensione

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a quest'area permetterà l'acquisizione delle conoscenze in merito agli strumenti necessari per la scelta e la gestione delle macchine motrici ed operatrici in base alle necessità operative ed aziendali, oltre al conseguimento delle fondamentali nozioni di tecnica colturale viticola, evidenziando l'influenza dei diversi fattori ambientali e delle diverse scelte tecniche sui risultati economici e qualitativi della produzione. Lo studente conseguirà adeguate conoscenze di base (teoriche e pratiche) utili per il riconoscimento dei principali parassiti animali dannosi alla vite, con particolare riferimento ad artropodi e nematodi ampelofagi. Particolare attenzione sarà rivolta alle moderne tecniche di controllo delle specie fitofaghe, per rendere gli studenti in grado di attuare una proficua ed ecologicamente corretta gestione integrata del vigneto. Infine, lo studente acquisirà le conoscenze teorico-pratiche necessarie per diagnosticare e controllare le più importanti e diffuse ampelopatie e per comprendere l'importanza e i vantaggi dell'impiego di materiale certificato.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto e laboratorio), lavori individuali o di gruppo, lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo in aziende del settore, la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale e le attività di estensione di laboratorio.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine degli studi lo studente sarà in grado di valutare e scegliere le macchine agricole necessarie per la gestione di un'azienda viticola, sarà in grado di compiere scelte adeguate per l'impianto e la gestione di un vigneto in funzione degli obiettivi enologici e delle condizioni pedoclimatiche, sarà in grado di riconoscere, valutare e gestire in un'ottica moderna le principali problematiche entomologiche che caratterizzano i principali ecosistemi agrari e sarà in grado di attuare una gestione razionale sotto l'aspetto fitoiatrico del vigneto, senza tralasciare gli aspetti di impatto ambientale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA [url](#)

PATOLOGIA VITICOLA E CERTIFICAZIONE GENETICO-SANITARIA [url](#)

Area della produzione e gestione della qualità chimico-composizionale e organolettica del vino

Conoscenza e comprensione

Le discipline che afferiscono a quest'area permetteranno al laureato di gestire al meglio le tecniche enologiche, anche innovative, e di esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima. Lo studente acquisirà le conoscenze necessarie per valutare il grado di maturità fenolica e tecnologica delle uve, conoscere le principali vie metaboliche coinvolte nelle fermentazioni, valutare il decorso dei processi fermentativi e l'andamento del processo di maturazione del vino, conoscere i principali interventi correttivi da effettuare nel caso di alterazioni del prodotto. Inoltre, lo studente acquisirà conoscenze sulle principali metodologie di analisi sensoriale del vino, sugli strumenti e sulle metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di analisi sensoriale dei vini. Inoltre, sarà in grado di eseguire degustazioni tecniche durante tutto il ciclo produttivo di un vino e di individuare i principali difetti. Allo studente, infine, saranno date le competenze tecniche indispensabili per gestire le complesse operazioni enologiche condotte in cantina.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, visite didattiche, esercitazioni (in aula, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo, lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo in aziende del settore, la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale e le attività di estensione di laboratorio.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso lo studente sarà in grado di gestire il protocollo analitico necessario per la valutazione della qualità delle uve atte alla vinificazione e dei vini, possederà abilità riguardanti l'accuratezza e precisione nello svolgere attività di raccolta e analisi di dati sperimentali, potrà gestire sedute di analisi sensoriale dei vini e selezionare e addestrare e coordinare un panel di degustatori addestrati. Lo studente acquisirà consapevolezza delle maggiori problematiche di cantina e sarà in grado di individuare le tecniche operative che esercitano un ruolo predominante in enologia e su cui è necessario intervenire per promuovere la qualità del vino prodotto.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO [url](#)

ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE [url](#)

ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA [url](#)

Area della gestione giuridico-economica dell'azienda vitivinicola e commercializzazione e marketing dei suoi prodotti

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà acquisire adeguate competenze inerenti le aziende vitivinicole ed in particolare dovrà conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi di queste realtà produttive tramite gli insegnamenti di marketing del vino e di legislazione vitivinicola.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica esercitazioni (in aula e laboratorio), lavori individuali o di gruppo e la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a quest'area permetterà al laureato di conoscere gli aspetti normativi e

legislativi inerenti la gestione amministrativa, economica e fiscale dell'azienda vitivinicola; conoscere gli aspetti normativi e legislativi che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici; analizzare l'evoluzione del mercato al fine di adeguare la produzione alle richieste del consumatore; collaborare alla definizione della strategia aziendale e alla gestione commerciale. Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, l'attività formativa sarà integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo. L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante la prova di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

MARKETING DEL VINO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Scopo di questo percorso formativo è fornire al laureato una competenza metodologica e scientifica unificante che favorisca la capacità di acquisire le informazioni necessarie alla comprensione di uno specifico ambito operativo e a sviluppare una visione critica e una vocazione autonoma delle problematiche vitivinicole, non formalizzandosi su particolari tecniche operative ma approfondendo i principi scientifici generali connessi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica.

L'autonomia di giudizio viene sviluppata in particolare tramite le attività di esercitazioni in aula, i seminari attivi tenuti dagli studenti, la preparazione di elaborati nell'ambito degli insegnamenti fondamentali e degli insegnamenti opzionali inseriti nel piano didattico del corso di studio, oltre che in occasione dell'attività di tirocinio e dell'attività concordata con il relatore per la preparazione dell'elaborato finale.

Abilità comunicative

Questo corso di laurea è stato progettato per mettere in grado i laureati di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera dell'Unione Europea.

Infatti questo laureato: possiede adeguate competenze, abilità informatiche e strumenti per collaborare efficacemente nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; utilizza efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; è capace di lavorare in gruppo e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro; è in grado di collaborare alle attività connesse alla comunicazione e al turismo enogastronomico.

L'acquisizione e la valutazione/verifica del conseguimento delle abilità comunicative verrà effettuata in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, nonché durante l'esposizione e la discussione dell'elaborato finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera sono apprese e verificate nel corso dello specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova idoneativa.

Capacità di

Il laureato dovrà possedere gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo relativamente al settore viti-enologico, attraverso gli strumenti tradizionali (manualistica e riviste di settore) e le nuove tecnologie di comunicazione informatica e telematica.

La preparazione dell'elaborato finale sotto la guida del relatore, sarà il momento privilegiato di

apprendimento

insegnamento nonché di verifica delle capacità acquisite durante il corso degli studi. Il laureato avrà sviluppato quelle capacità di apprendimento necessarie per la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master e delle lauree magistrali inerenti l'area culturale di pertinenza attivate presso l'Università di Pisa o altri atenei.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

28/01/2017

La prova finale consiste in una descrizione e una discussione critica su un argomento sviluppato a partire dall'esperienza di tirocinio, da svolgere mediante una presentazione grafica sotto la supervisione di un relatore. Per la prova finale si considera che le 25 ore del CFU corrispondano ad altrettante ore di attività autonoma dello studente.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

31/05/2019

L'elaborato finale consiste in una descrizione e una discussione critica su un argomento sviluppato a partire dall'esperienza di tirocinio, da svolgere mediante una presentazione grafica sotto la supervisione di un relatore.

Per le altre attività formative e la prova finale si considera che le 25 ore del CFU corrispondano ad altrettante ore di attività autonoma dello studente.

Il voto di laurea è da considerarsi formalmente una prerogativa della Commissione di Laurea secondo quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Tuttavia, per dare continuità nel tempo alle valutazioni, il Corso di Studio intende adottare le seguenti regole di calcolo:

* La base di calcolo del voto finale di laurea è data dalla media delle votazioni riportate nei singoli esami di profitto - escludendo gli esami a scelta libera dello studente - ponderata sulla base dei relativi crediti formativi universitari (media pesata sui CFU). Il 30 e lode viene computato come 31.

* La Commissione di Laurea al termine della discussione dell'elaborato finale, può conferire un massimo di 11 punti. Tali punti derivano dalla somma dei punteggi seguenti:

- 0-5 punti attribuiti dalla Commissione (valore calcolato come media approssimata all'intero più vicino, dei punteggi espressi da ogni singolo commissario) sulla base della qualità dell'elaborato e della sua esposizione.

- 0-5 punti attribuiti dalla Commissione sulla base dei giudizi di tirocinio, degli aggiornamenti legislativi, dell'estensione di laboratorio, delle attività formative svolte all'estero, delle attività a scelta libera.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo Laurea in Viticoltura ed enologia (VIT-L)

Link: <https://www.unipi.it/index.php/lauree>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.agr.unipi.it/orario-lezioni/>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/esami2/calendariodipcds.php?did=7&cid=18>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.agr.unipi.it/calendario-di-laurea/>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA link	LOMBARDI TIZIANA CV	PA	9	36	
2.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA link	ARDUINI IDUNA CV	PA	9	42	

3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	CECCARINI ALESSIO CV	PA	9	84	
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	GUAZZELLI LORENZO CV	RD	6	64	
5.	AGR/02	Anno di corso 1	ELEMENTI DI AGRONOMIA link	SILVESTRI NICOLA CV	RU	6	64	
6.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	ANDREOZZI LAURA CV	PA	6	64	
7.	AGR/01	Anno di corso 1	MARKETING DEL VINO link	BRUNORI GIANLUCA CV	PO	9	78	
8.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA link	000000 00000		9	18	
9.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA link	NAPOLITANI PIER DANIELE CV	PA	9	60	



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Sistema informatico di gestione delle aule (Gestione Aule Poli - GAP)

Link inserito: <http://gap.adm.unipi.it/GAP-SI/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari A-A - Aule didattiche



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari A-A - Laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1300-sale-studio>



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

Link inserito: <http://www.sba.unipi.it/it/biblioteche/polo-1/agraria>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

04/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

04/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in itinere



QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

04/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sui Tirocini

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per la formazione all'esterno



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità $\frac{1}{2}$ internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi per mobilità 1/2 internazionale

Descrizione link: Mobilità 1/2 internazionale degli studenti

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/internazionalestudenti>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	27824-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
2	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	28260-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
3	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	216598-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
4	Francia	Universite De Bordeaux	269860-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
5	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	27436-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
6	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	29861-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
7	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	28261-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
8	Germania	Hochschule Geisenheim	265869-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
9	Grecia	Agricultural University Of Athens	29121-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
10	Grecia	Panepistimio Thessalias	29090-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
11	Lituania	Vilniaus Kolegija	63246-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano

12	Lituania	Vytauto Didžiojo Universitetas	61388-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
13	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa Im. Jana Grodka W Sanoku	253493-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
14	Polonia	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego	44518-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
15	Polonia	Uniwersytet Jagielloński	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
16	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	219943-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
17	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	48148-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
18	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wrocławiu	43404-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
19	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	29249-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
20	Portogallo	Instituto Politécnico De Bragança	29339-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
21	Portogallo	Universidade De Evora	29151-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
22	Portogallo	Universidade De Lisboa	269558-EPP-1-2015-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
23	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	29231-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
24	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	43207-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
25	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	85956-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
26	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	76544-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
27	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	49045-EPP-1-2014-1-SK-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
28	Spagna	Universidad De Almeria	29569-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
29	Spagna	Universidad De Cadiz	28564-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
30	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
31	Spagna	Universidad De Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
32	Spagna	Universidad De Jaen	29540-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
33	Spagna	Universidad De Leon	29505-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano

34	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
35	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
36	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
37	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	29526-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
38	Turchia	Ege University	221398-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
39	Turchia	Mustafa Kemal University	222219-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
40	Turchia	Suleyman Demirel University	220540-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
41	Turchia	University Of Usak	249839-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
42	Ungheria	Debreceni Egyetem	50608-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
43	Ungheria	Szent Istvan University	49639-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

04/04/2019

Descrizione link: Il servizio di Career Service

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

14/05/2019

Le azioni di orientamento in ingresso sono volte a favorire una scelta del CdS informata e consapevole e, pertanto, sono parte integrante della politica della qualità $\frac{1}{2}$ adottata dal nostro Ateneo.

Il servizio di orientamento in ingresso (<http://www.agr.unipi.it/orientamento-e-comunicazione/>) $\frac{1}{2}$ è coordinato da un referente di Dipartimento che organizza e sovrintende le attività $\frac{1}{2}$ dirette agli studenti delle scuole medie superiori. Le azioni consistono in partecipazione ai saloni di orientamento organizzati dall'Ateneo, organizzazione di incontri e seminari presso le scuole medie superiori, visite guidate al Dipartimento, organizzazione di brevi stage di studenti delle scuole medie superiori (alternanza scuola-lavoro), pubblicizzazione dei corsi di studio attraverso i mass media. Il DiSAAA-a ha istituito per ciascun

Corso di studio di primo livello e per i Corsi di Laurea Magistrale sul portale del Dipartimento un ambiente online dedicato (FUTURI STUDENTI) nel quale sono presenti risorse orientative predisposte ad hoc.

Per ogni esigenza di orientamento o tutorato sono disponibili il tutor accademico indicato dal CdS, il Presidente del CdS, la segreteria didattica e gli studenti consiglieri selezionati tramite bando per le attività di tutoraggio. Le attività svolte sono quelle di sostegno agli studenti, specialmente in ingresso: tutorato di prima accoglienza, di ambientamento e "counseling", oltre al raccordo con i docenti e con i rappresentanti negli organi didattici. Per l'attività formativa del tirocinio prevista per ciascuno studente un tutor accademico la cui funzione è di affiancare lo studente nelle diverse fasi dello svolgimento dell'attività formativa (convenzione con azienda/ente, progetto formativo, valutazione).

L'orientamento e il tutorato in itinere sono svolti da studenti consiglieri (<http://www.agr.unipi.it/studenti-consiglieri/>) e da un tutor collettivo rappresentato nella figura di un docente del Corso di studio. La commissione Riconoscimento Attività Didattiche (RAD) incontra gli studenti per la valutazione dei CFU riconoscibili. Durante questi incontri, vengono loro dati anche consigli sul percorso del CdS. Le attività di orientamento in itinere sono svolte tenendo conto dei risultati del monitoraggio delle carriere, eseguito attraverso il riesame annuale. Agli studenti sono suggeriti percorsi didattici che possano ovviare o limitare le difficoltà evidenziate dal monitoraggio delle carriere. Gli studenti sono invitati a seguire percorsi più coerenti nel rispetto delle propedeuticità previste dal piano di studio.

Introduzione e accompagnamento al mondo del lavoro.

Attraverso il tirocinio, gli studenti hanno la possibilità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e non di rado il primo contratto proprio nell'azienda in cui lo studente ha fatto il tirocinio. La Commissione Tirocinio e i tutor dei tirocinanti svolgono un'azione di introduzione al mondo del lavoro orientando gli studenti verso le diverse aziende in base alle competenze acquisite e agli eventuali interessi. I docenti relatori della prova finale talvolta accompagnano gli studenti al modo del lavoro fungendo da interfaccia tra l'azienda e lo studente stesso. Inoltre, le segnalazioni di posti vacanti che pervengono ai docenti del Corso di studio (e in particolare al Presidente) sono trasmesse agli studenti tramite i docenti o attraverso la pagina Facebook del Corso di studio. Infine il DiSAAA-a riporta sul sito web una sezione dedicata ai laureati (<http://www.agr.unipi.it/laureati-2/>) dove vengono riportate importanti informazioni nonché opportunità di lavoro.

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage).

Nell'ambito del CdS vi è una Commissione Tirocinio finalizzata alla regolamentazione, organizzazione e valutazione dell'attività di tirocinio. Le informazioni sullo svolgimento del tirocinio sono riportate nella pagina web del sito di Corso di Studio (<http://www.agr.unipi.it/tirocinio-scienze-agrarie/>) e sul portale e-learning (<https://elearning.agr.unipi.it/course/view.php?id=378>).

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti.

Per periodi di formazione all'estero e per la mobilità internazionale degli studenti il Corso di studio si avvale della collaborazione dell'Ufficio Relazioni Internazionali del DiSAAA-a. I principali compiti dell'ufficio sono:

- supporto all'attività del Coordinatore Erasmus del DiSAAA-a;
- punto di riferimento per gli studenti di scambio outgoing e incoming;
- supporto strutturato ai docenti impegnati nelle attività di internazionalizzazione e supporto all'organizzazione di attività didattiche internazionali;
- gestione delle procedure riguardanti i bandi per le borse di studio all'estero;
- supporto alle procedure di gestione delle convenzioni e accordi stipulati dall'Ateneo con partner stranieri ed extraeuropei per favorire l'arricchimento dell'offerta formativa.

Il DiSAAA-a aderisce al progetto Polo Penitenziario dell'Università di Pisa supportando lo studio ed il completamento del percorso formativo per gli studenti sottoposti a regime carcerario.



questionari relativi a studenti che hanno dichiarato di aver frequentato gli insegnamenti valutati nell'1/2a.a. 2018/19 (questionari gruppo A).

Di seguito sono riportati i valori delle valutazioni su alcuni aspetti fondamentali della didattica offerta dal CdS espresse dagli studenti che hanno dichiarato di aver frequentato un numero di lezioni superiore al 50% di quelle totali. La scala di giudizio è compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= più o meno no che sì; 3=più sì che no; 4=giudizio totalmente positivo).

L1. Frequenza alle lezioni 2,9 (in media gli studenti hanno frequentato oltre la metà delle lezioni)

B01. Possesso di conoscenze preliminari adeguate 2,7

B02. Adeguatezza del carico di studio ai crediti assegnati 2,7

B03. Utilità del materiale didattico 3,0

B04. Definizione delle modalità di esame 3,4

B05. Rispetto degli orari 3,6

B06. Stimolazione/motivazione da parte del docente 3,2

B07. Chiarezza ed efficacia di esposizione dei docenti 3,1

B08. Utilità delle attività didattiche integrative 3,4

B09. Coerenza tra programma ufficiale e svolto 3,4

B10. Disponibilità dei docenti nei confronti degli studenti 3,5

BF1. Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede 3,3

BS01 Interesse verso gli argomenti dei corsi di insegnamento 3,2

BS02 Giudizio complessivo sugli insegnamenti 3,1

Tra i suggerimenti espressi dagli studenti per il miglioramento della didattica, l'aumento delle conoscenze di base, l'alleggerimento del carico didattico complessivo e il miglioramento della qualità del materiale didattico sono quelli che hanno registrato i valori percentuali più elevati (26, 24 e 23% rispettivamente).

Per quanto riguarda i giudizi degli studenti sui singoli insegnamenti, sono di seguito riportati i valori relativi alla domanda BS02 (giudizio complessivo sull'insegnamento).

Aggiornamenti di legislazione vitivinicola 3,3

Analisi sensoriale 3,2

Biochimica 3,5

Botanica generale e sistematica 3,2

Chimica del terreno 3,6

Chimica generale e inorganica 3,1

Chimica organica 3,8

Elementi di agronomia 3,5

Enologia I e analisi enologiche 2,8

Enologia II, vasi vinari e attrezzature enologiche 2,8

Entomologia viticola 3,6

Fisica 2,6

Meccanica agraria 3,5

Genetica 3,5

Marketing del vino 3,5

Matematica e statistica 2,9

Microbiologia generale ed enologica 3,0

Patologia viticola e certificazione genet-sanit 3,5

Viticultura generale e ampelografia 3,4

Viticultura speciale 3,3

I risultati riguardanti l'opinione degli studenti sull'organizzazione/servizi e tirocini offerti dal CdS si basano su un totale di 36 schede relative a studenti che hanno dichiarato di avere utilizzato nel corso dell'a.a. 2018-19 più strutture (aule lezioni, laboratori, biblioteche, sale studio). Il periodo di osservazione va da maggio ad agosto 2019. La scala di giudizio è compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= più o meno no che sì; 3=più sì che no; 4=giudizio totalmente positivo).

Valori medi delle opinioni espresse dagli studenti sui servizi offerti dal CdS:

- S1. Sostenibilità $\frac{1}{2}$ del carico di studi 2,6
- S2. Organizzazione complessiva degli insegnamenti (orario, esami) 2,5
- S3. Adeguatezza orario delle lezioni 2,5
- S4. Adeguatezza aule per lezioni 2,5
- S5. Accessibilità $\frac{1}{2}$ e adeguatezza aule studio 2,6
- S6. Accessibilità $\frac{1}{2}$ e adeguatezza biblioteche 2,7
- S7. Adeguatezza dei laboratori alla didattica 2,9
- S8. Efficacia servizio informazione/orientamento 2,8
- S9. Adeguatezza servizio unità $\frac{1}{2}$ didattica 2,9
- S10. Utilità $\frac{1}{2}$ ed efficacia attività $\frac{1}{2}$ di tutorato 3,0
- SP11. Reperibilità $\frac{1}{2}$ e completezza informazioni sito web 2,8
- S12. Giudizio complessivo sulla qualità $\frac{1}{2}$ organizzativa del CdS 2,8
- S13. Utilità $\frac{1}{2}$ del questionario per migliorare l' $\frac{1}{2}$ organizzazione della didattica 2,9

Per quanto riguarda le singole domande del questionario sui servizi, non vi sono differenze sostanziali tra la media del CdS e quelle del Dipartimento, anche se per tutte le domande $\frac{1}{2}$ stata osservata una leggera diminuzione dei valori del CdS. Bisogna comunque considerare che alle medie del Dipartimento concorrono le lauree magistrali, che hanno peculiarità $\frac{1}{2}$ differenti da quelle triennali.

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I risultati della rilevazione dell' $\frac{1}{2}$ opinione dei laureati che hanno conseguito il titolo nell' $\frac{1}{2}$ anno solare 2018 (report elaborati dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) si basano sui dati forniti da 47 laureati. Dei 51 laureati totali, 36 erano maschi (71%). Tra i laureati vi era un cittadino straniero. L' $\frac{1}{2}$ età $\frac{1}{2}$ media dei laureati era di 25,4 anni.

La maggior parte dei laureati aveva un diploma di liceo scientifico (55%) o di istituto tecnico tecnologico (24%) con una votazione media di 77/100.

Il punteggio medio degli esami $\frac{1}{2}$ stato 24,7, mentre il voto di laurea medio $\frac{1}{2}$ risultato pari a 100,4.

Per quanto riguarda la regolarità $\frac{1}{2}$ negli studi, si sono laureati in corso 14 studenti (28%), mentre altri 14 studenti hanno terminato gli studi 1 anno fuori corso. Dodici studenti si sono laureati al 2 anno fuori corso. La durata media degli studi $\frac{1}{2}$ stata di 4,6 anni con un ritardo alla laurea di 1,2 anni.

I risultati hanno evidenziato che il 68% degli intervistati ha frequentato regolarmente più $\frac{1}{2}$ del 75% degli insegnamenti previsti e il 94% almeno la metà $\frac{1}{2}$. Il 9% dei laureati (4/47) ha usufruito del servizio di borse di studio. La quasi totalità $\frac{1}{2}$ dei laureati non ha svolto periodi di studio all' $\frac{1}{2}$ estero e solo 2 laureati hanno usufruito del programma Erasmus per sostenere esami.

L' $\frac{1}{2}$ attività $\frac{1}{2}$ di tirocinio organizzata dal CdS e svolta al di fuori dell' $\frac{1}{2}$ Università $\frac{1}{2}$ (in azienda) $\frac{1}{2}$ stata svolta dalla totalità $\frac{1}{2}$ dei laureati.

I mesi impiegati dai laureati per la prova finale sono stati in media pari a 2,6.

Durante il percorso didattico il 64% degli intervistati (30/47) ha dichiarato di aver avuto esperienze di lavoro: di questi 9 (30%) hanno dichiarato di avere svolto un lavoro coerente con gli studi. Le esperienze di lavoro comprendevano soprattutto lavori occasionali, saltuari o stagionali (43%) e lavori a tempo parziale (11%).

In riferimento al giudizio sull' $\frac{1}{2}$ esperienza universitaria, il 43% degli intervistati (20/47) si $\frac{1}{2}$ detto decisamente soddisfatto del CdS e il 51% (24/47) soddisfatto. La quasi totalità $\frac{1}{2}$ (92%) degli studenti era decisamente soddisfatta o soddisfatta dei rapporti con i docenti.

L'indagine ha evidenziato che solo il 45% dei laureati ritiene sempre o spesso adeguate le aule in cui ha seguito le lezioni,

mentre oltre la metà (58%) di quelli che hanno utilizzato le postazioni informatiche (70%) ritiene che esse siano in numero inadeguato. Il giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, etc.) ha evidenziato che il 98% dei laureati ha espresso una valutazione abbastanza o decisamente positiva. Le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori e attività pratiche) sono state giudicate sempre o spesso adeguate dal 57% degli intervistati. Gli spazi dedicati allo studio individuale sono stati giudicati dal 59% dei laureati che li hanno utilizzati come inadeguati.

Il carico di studio è stato giudicato totalmente o abbastanza adeguato dalla grande maggioranza degli intervistati (89%), mentre il 96% ha ritenuto l'organizzazione degli esami sempre o abbastanza soddisfacente.

I laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso CdS in Viticoltura ed Enologia dell'Ateneo sono risultati pari all'89% (42/47).

Il 62% dei laureati intervistati (29/47) non intendeva proseguire gli studi, mentre la laurea magistrale è stata scelta da 14 studenti (30%) e il master universitario da 2.

Tra gli aspetti ritenuti rilevanti nella ricerca del lavoro le percentuali più elevate sono state registrate dall'acquisizione di professionalità (79%), dalla coerenza con gli studi (77%) e dalla possibilità di carriera (74%).

Il 77% dei laureati (36/47) era interessato a lavorare nel settore privato (compreso l'avvio di un'attività autonoma/in conto proprio), mentre la restante percentuale ha indicato il settore pubblico.

La maggior parte degli intervistati (89%) si è detta disponibile a lavorare a tempo pieno con un contratto a tutele crescenti (87%), mentre il 28% sarebbe disponibile a lavorare part-time. Il telelavoro ha raccolto il 21% delle risposte.

Gli intervistati che si sono dichiarati disponibili a lavorare in uno stato europeo o extraeuropeo erano pari rispettivamente al 53 e al 34%.

La disponibilità a eseguire trasferte di lavoro anche con trasferimenti di residenza ha raccolto un 70% di risposte positive. Nessun laureato si è dichiarato indisponibile a trasferte di lavoro.



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

14/09/2019

Nota: i dati presentati in questo quadro sono aggiornati al 31 maggio 2019 e sono stati elaborati prendendo in considerazione gli ultimi tre anni accademici.

Dati di ingresso

Gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2018-19 sono stati 128 (con un aumento del 17% rispetto ai due a.a. precedenti). La percentuale più elevata di studenti proveniva dalla Toscana (media del 68% negli ultimi tre a.a.), seguita da Liguria (media dell'8%), Puglia e Sicilia (entrambi con il 6%). Gli immatricolati provenienti dal bacino locale (province di Pisa, Livorno e Lucca) rappresentavano il 37% del totale degli immatricolati. Ampia è la gamma delle scuole di provenienza, con una netta prevalenza della maturità scientifica (media del 37% negli ultimi tre a.a.) e tecnica (media del 30%). Nell'a.a. 2018-19 è stato osservato un aumento della percentuale di immatricolati provenienti dal liceo classico rispetto ai due anni precedenti (dal 2 al 6%). La percentuale di studenti immatricolati che ha conseguito una votazione medio-bassa alla maturità ($\leq 79/100$) era inferiore a quella dei due a.a. precedenti (rispettivamente 64 e 74%), mentre gli studenti che hanno conseguito una votazione $\geq 90/100$ sono aumentati dall'8 al 13%. Gli studenti stranieri hanno rappresentato il 2% degli immatricolati, valore inferiore a quello dei due a.a. precedenti (entrambi 7%). Gli immatricolati di genere maschile erano il 66% del totale, un dato più basso rispetto a quello dell'a.a. precedente (73%).

Dati di percorso

Per quanto riguarda il percorso degli studenti, la coorte 2017 ha mostrato una diminuzione del numero di iscritti tra il primo e il secondo anno pari al 34% (da 96 iscritti si sono passati a 63). Le coorti 2015 e 2016 hanno evidenziato al secondo anno una diminuzione di iscritti pari rispettivamente al 23 e al 29%.

Gli studenti iscritti al terzo anno della coorte 2016 erano il 79% di quelli del secondo anno e il 56% di quelli del primo anno. La coorte 2015 aveva mostrato una percentuale simile di iscritti (82% rispetto al secondo anno e 63% a paragone del primo). Gli studenti fuori corso della coorte 2015 (1° anno FC) erano il 42% degli immatricolati alla stessa coorte. Per la coorte 2014 gli iscritti al 1° anno FC erano invece il 28% di quelli iniziali, mentre quelli iscritti al 2° anno FC costituivano il 16% degli immatricolati.

La coorte 2018 ha registrato una percentuale di studenti in uscita (studenti passati a un altro CdS dell'Ateneo) del 2%, con un valore identico rispetto alla coorte precedente. Gli studenti usciti al 2° anno sono stati il 5% (coorte 2017), mentre non sono stati registrati studenti in uscita tra quelli iscritti al 3° anno (coorte 2016).

Per la coorte 2018 il numero di studenti che hanno rinunciato agli studi al 1° anno si è attestato all'8% di quello iniziale, un valore sensibilmente più basso rispetto alla coorte 2017 (22%). La percentuale di rinuncia al 2° anno è stata del 2% per la coorte 2017 e del 7% per il 2016, mentre non vi sono state rinunce al terzo anno (coorte 2016). Nella coorte 2018 nessun studente si è trasferito al 1° anno dal CdS ad un altro Ateneo così come nell'anno precedente. La percentuale di studenti appartenenti alla coorte 2017 che sono usciti al 1° anno per motivi diversi da passaggi, rinunce o trasferimenti è stata del 10%, valore in linea a quello registrato in media per le due coorti precedenti (9%).

Per quanto riguarda gli studenti attivi (studenti che hanno acquisito almeno un CFU), l'80% degli studenti della coorte 2018 ha acquisito crediti alla fine del 1° anno. Per le coorti 2017 e 2016 le percentuali erano simili (78% entrambe). La coorte 2017 ha mostrato una percentuale di studenti attivi al 2° anno pari al 100%, valore superiore a quello delle due coorti precedenti (rispettivamente 94 e 98% per le coorti 2015 e 2016). La coorte 2016 ha evidenziato che la totalità degli studenti iscritti al 3° anno era attiva.

Gli studenti attivi appartenenti alla coorte 2018 hanno acquisito mediamente circa 14 CFU al 1° anno, con un rendimento (rapporto tra la media dei CFU acquisiti e il numero teorico dei CFU acquisibili nell'anno) del 23%. Quelli della coorte 2017 hanno acquisito in media 25 CFU al 1° anno e 38 CFU alla fine del 2° anno, con un rendimento del 42 e del 19% rispettivamente. La coorte 2016 ha mostrato valori di CFU acquisiti nei tre anni pari a 33, 56 e 83, equivalenti a un rendimento del 55, del 35 e del 32% rispettivamente). Per tutte e tre le coorti prese in esame, il voto medio ottenuto dagli studenti agli esami era pari a circa 24/30 per tutti gli anni di corso.

Dati di uscita

Il numero di laureati appartenenti alle coorti 2015, 2014 e 2013 (numero esteso alla data del 31 maggio 2019) è stato rispettivamente di 12, 32 e 26. Tutti i laureati della coorte 2015 erano in corso. Gli studenti laureati iscritti al 1° anno FC sono stati 12 (coorte 2014) e 11 (coorte 2013). Il voto medio di laurea è stato pari a 104/110 per i laureati della coorte 2015 e di 101 per quelli delle coorti 2014 e 2013.

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

L'indagine occupazionale dei laureati nell'anno 2017 a 1 anno dal conseguimento del titolo (dati forniti dal ^{14/09/2019} Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) riporta i dati forniti da 35 laureati su 47. Di questi ultimi 29 (62%) erano di genere maschile. Alla laurea la popolazione analizzata aveva in media 25,7 anni e aveva acquisito un voto di laurea pari a 100/110, mentre la durata media degli studi è stata di 4,8 anni.

Il 51% dei laureati (18 su 35) era in quel momento iscritto a un corso di laurea magistrale, per migliorare le possibilità di trovare lavoro (50%) e migliorare la propria formazione culturale (44%). Gli studenti che si erano iscritti ad un corso di secondo livello avevano scelto un percorso che rappresentava il proseguimento 'naturale' (44%) oppure rientrava nel medesimo settore disciplinare pur non rappresentando il proseguimento 'naturale' (44%). In una scala da 1 a 10, la soddisfazione per gli studi magistrali intrapresi era di 7,8. I principali motivi della non iscrizione a un altro CdS erano rappresentati soprattutto da problemi lavorativi e da uno scarso interesse (25% entrambi). Il 37% degli intervistati ha partecipato dopo la laurea ad almeno un'attività di formazione, per lo più stage in azienda (23%).

La condizione occupazionale ha evidenziato che il 37% dei laureati (13/35) aveva trovato lavoro e non si era iscritto alla magistrale, mentre il 11% (4/35) ha trovato lavoro e si è iscritto alla magistrale (il 48,6% degli intervistati lavorava). La restante percentuale era divisa tra chi non lavora ed è iscritto alla magistrale (37%) e chi non lavora, non è iscritto alla magistrale ma cerca (11%). Solo un laureato non lavorava, non era iscritto alla magistrale e non cercava. Per quanto riguarda le esperienze di lavoro post-laurea, il 23% degli intervistati, pur non lavorando al momento dell'intervista, ha comunque lavorato dopo la laurea, mentre il 29% non ha mai lavorato. Secondo la definizione Istat, i tassi di occupazione e disoccupazione sono stati pari a 49 e 32, rispettivamente.

Gli occupati (17 studenti su 35) hanno impiegato in media 3,5 mesi per trovare il primo lavoro, mentre il tempo dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro è stato di 2,7 mesi. Il 53% degli occupati (9 su 17) ha iniziato a lavorare dopo la laurea.

L'attività lavorativa prevalente (71%) era di tipologia non standard, con 38,5 ore medie settimanali di lavoro nel settore privato (94% degli intervistati). Il part-time interessava il 6% degli occupati (1/17). Il ramo di attività economica era rappresentato per la maggior parte da quello agricolo (65%). L'area geografica di lavoro era localizzata soprattutto nel Centro (77%), mentre il 12% lavorava all'estero (2/17). Il guadagno medio mensile era di € 1.278. Gli uomini in media guadagnavano più delle donne (€ 1.528 e € 1.029 rispettivamente).

Le competenze acquisite con la laurea erano utilizzate in misura elevata dal 59% degli intervistati e giudicate molto adeguate dal 59% degli occupati. Il 71% (12 laureati su 17) ha indicato utile o necessaria la laurea (non richiesta comunque per l'attività lavorativa).

Dei 17 occupati, 11 hanno giudicato molto efficace o efficace la laurea nel lavoro svolto (65%). La soddisfazione per il lavoro svolto si è attestata a 7,4 (scala 1-10). Il 41% degli occupati stava cercando un altro lavoro.

L'ultima iniziativa dei non occupati per cercare lavoro risaliva per la maggior parte a 15 giorni prima dell'intervista (67%). Le motivazioni che spingevano i non occupati a non cercare lavoro erano rappresentate soprattutto dallo studio.



14/09/2019

Annualmente il corso di laurea predispone un'indagine presso le aziende convenzionate per l'attività di stage o di tirocinio curriculare. I dati ottenuti relativi all'anno accademico 2017-18, relativi a un campione di 144 aziende, mostrano che il 97% degli studenti tirocinanti (139/144) ha ottenuto un giudizio complessivo dell'esperienza 'soddisfacente', mentre nessun studente un giudizio 'insoddisfacente'.

Nelle aziende intervistate, l'attività di tirocinio è stata considerata 'molto utile' nell'86% dei casi (124 aziende) e 'utile' nel 14%. Nessuna azienda ha considerato inutile l'attività di tirocinio.

La grande maggioranza delle aziende (90%) ha giudicato 'ampio' il proprio coinvolgimento nell'attività di tirocinio, mentre il giudizio 'sufficiente' è stato espresso da 15 aziende (10%). Nessuna azienda ha considerato insufficiente il proprio coinvolgimento.

I rapporti azienda-tirocinante sono stati valutati 'buoni' dalla quasi totalità delle aziende (99%).

Per quanto riguarda il livello dei tirocinanti nello svolgimento della loro attività, il questionario aziendale ha evidenziato che la motivazione dello studente è stata giudicata 'elevata' dal 91% delle aziende (131/144). Per quanto riguarda la capacità di lavorare in gruppo, il 90% dei tirocinanti ha conseguito un giudizio 'elevato', mentre la restante percentuale ha ottenuto un giudizio 'sufficiente'. Gli studenti che hanno evidenziato una 'elevata' capacità di adattamento sono stati il 91% del totale. La capacità di risolvere i problemi è stata ritenuta 'elevata' dal 71% delle aziende e 'sufficiente' dal 28%. Il giudizio delle aziende sull'applicazione delle conoscenze teoriche da parte dei tirocinanti ha mostrato un 80% di giudizi 'elevati' e un 19% di giudizi 'sufficienti'. Per ciò che riguarda le conoscenze pregresse, il 60% degli studenti ha ricevuto un giudizio 'elevato' e il 39% una valutazione 'sufficiente'.

Il conseguimento degli obiettivi fissati nel progetto di formazione/orientamento è stato 'totale' per la quasi totalità dei tirocinanti (95%).